

SUCHEN

Magazin

START
HOROSKOPE
BEAUTY
MODE
SEX
LIEBE
ENTERTAINMENT
LIFESTYLE
KOCHEN
DIÄT
GESUNDHEIT
FITNESS
WELLNESS
KINDER
Home >
Kochen >
Rezepte >

Deutsche Klassiker

Zurück zum Artikel

Das Comeback deutscher Klassiker

Tweet

0

Gefällt mir

Drucken | Weiterempfehlen | Bookmarken

Mein Leibgericht: Schnitzel Klassiker



Schnitzel

Zutaten:

4 Schweineschnitzel (je ca. 120 g)
2 TL Kotelett- und Schnitzel Würzer (z.B. von Ostmann)
600 g gekochte Pellkartoffeln
1 Zwiebel
80 g Speckwürfel
2 EL Speiseöl
1 - 2 TL Bratkartoffel-Würzer (z.B. von Ostmann)

Für den Salat:

1 kleiner grüner Salat
1 Bund Radieschen
2 Tomaten
1 Glas Kapern
Salz
1 - 2 EL Salatkräuter in Öl (z.B. von Ostmann)
3 - 4 EL Balsamicoessig
1/4 TL Pfeffer weiß
Zucker

Zubereitung:

Schnitzel trocken tupfen und mit Kotelett- und Schnitzel-Würzer bestreuen. Kartoffeln pellen und

in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln und mit dem Speck in etwas erhitztem Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, goldbraun braten und mit Bratkartoffel-Würzer bestreuen. Restliches Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Schnitzel knusprig braun braten. Salat putzen, waschen und klein zupfen. Radieschen vom Grün trennen, mit den Tomaten waschen, Tomaten achteln und Radieschen in Scheiben schneiden. Salatkräuter in Öl mit Essig verrühren, mit Pfeffer und Zucker abschmecken, mit den Salatzutaten vermischen, zu den Schnitzeln und Bratkartoffeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Pro Portion:

kJ/kcal: 1445/346

EW: 34,2 g

F: 11 g

KH: 26 g

BE: 2

**WEITER
ZURÜCK**

1 | 2 | **3** | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9

REZEPTE FÜR TRADITIONSREICHEN GAUMENSCHMAUS

MEIN LEIBGERICHT: KÖNIGSBERGER KLOPSE

MEIN LEIBGERICHT: SCHNITZEL KLASSIKER

MEIN LEIBGERICHT: BAYRISCH CRÈME

MEIN LEIBGERICHT: LEIPZIGER ALLERLEI

MEIN LEIBGERICHT: SPECKKUCHEN

MEIN LEIBGERICHT: QUARKKEULCHEN MIT PFLAUMENKOMPOTT

MEIN LEIBGERICHT: REGENBOGENFORELLE IN ZITRONENBUTTER

MEIN LEIBGERICHT: SEELACHS "LANDHAUS"

<meta http-equiv="refresh" content="0"; URL=/plugins/comments.php?api_key=257785110982237&locale=de_DE&sdk=joey&channel_url=http%3A%2F%2Fstatic.ak.facebook.com%2Fconnect%2Fxd_arbiter.php%3Fversion%3D18%23cb%3Df1011f2438%26origin%3Dhttp%253A%252F%252Fwww.womenweb.de%252Ff28de3c8e4%26domain%3Dwww.womenweb.de%26relation%3Dparent.parent&numposts=2&width=525&href=http%3A%2F%2Fwww.womenweb.de%2Fkochen-und-ernaehrung%2Fkochrezepte%2Fdeutsche-klassiker.2.mein-leibgericht-schnitzel-klassiker.html&_fb_noscript=1" />



Kommentar hinzufügen ...

Kommentieren via ...

Soziales Plug-in von Facebook

Kommentar

Bitte Kommentar schreiben...
unbekannter Gast

13.12.2012 01:32

Hallo ich Ihre Artikel sehr interessant finden, besuchte ich Ihre Website und ich habe einige Rezepte zur Kenntnis genommen. Von Spanien Ich lade Sie zu meinem Kochen Blog in Valencia jede Woche werde ich aktualisieren, zu besuchen, ist sehr positiv über andere culturras Speisesaal, obwohl der Nähe Valencia ist gut von den Deutschen bekannt

Valenciagastronomic.blogspot.com.es

Sie wissen, was ist die TARONCELLO? (Tatsache in Hause), Ende Dezember allein in meinem Blog werden Sie entdecken, sein Geheimnis

| Inhalt melden | Kommentar hilfreich? ja / nein

Bauchfett abnehmen

www.Simple-Sixpack.com

Diese Tipps haben mir geholfen Bauchfett zu verlieren.



Datenschutzinfo 

Kochen entdecken

REZEPTE

KOCHBÜCHER

FOODTRENDS

GETRÄNKE

ARTIKELÜBERSICHT

BUCH-SHOP

DVD-SHOP

MUSIK-SHOP

[](http://ad.de.doubleclick.net/jump/P4444.wow.womenweb.de_de/Essen_Trinken;kw=;sz=300x250,300x600;tile=3;ord=123456789?)



RSS-feed abonnieren

Auf Google empfehlen

WomenWeb bei

Mitlesen

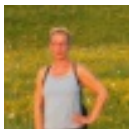
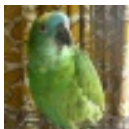
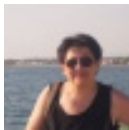
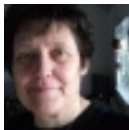
Finde uns auf Facebook



WomenWeb.de

Gefällt mir

1.228 Personen gefällt [WomenWeb.de](#).



Follow

WomenWeb auf



Stichworte aus Kochen

Rezepte

Neueste Forenbeiträge

ABNEHMEN MIT DER ACAI BEERE - WER HAT...

vom 23.12.2012 17:32

WO BESTELLT IHR EUER ESSEN?

vom 18.12.2012 11:31

KANN MAN SPÄTZLE EINFRIEREN?

vom 16.12.2012 22:40

MEHR AKTUELLE FORENBEITRÄGE

Gewinnspiele

Schlussmacher – Ab 10. Januar im Kino!

Wir verlosen eine Reise für Zwei nach Amsterdam mit Cocktailkurs und Grachtenfahrt!

TEILNEHMEN

GEWINNSPIELÜBERSICHT



Ähnliche Artikel

DIE BILLIG-LÜGE

Die Tricks und Machenschaften der Discounter



ADVENTSZEIT - PLÄTZCHENZEIT

Wir haben Ihnen eine Auswahl leckerer Plätzchen-Rezepte zusammengestellt





KATERKILLER-ZAUBERSÄFTE

Am Morgen danach kommt oft das böse Erwachen



DINKEL – KÖNIG DER GETREIDE

Alles Wissenswerte über das gesunde Korn und leckere Rezepte



SPITZENFRAUEN

Gille Pudlowski nimmt uns mit durch Westeuropa und macht halt bei 33 Spitzenköchinnen



ERNÄHRUNG VON A-Z

Der Brockhaus Ernährung. Gesund essen, bewusst leben





PARTY-BUCH

Tolle Rezept-Ideen rund um das Thema "Feiern mit Freunden"



ZAUBERSÄFTE ALS STRESSKILLER

Säfte zur Beruhigung und Entspannung



BLÜTEN - SCHÖN UND SCHMACKHAFT

Brunhilde Bross verrät welche Blüten schmecken



Kochen-Artikel

Hier finden Sie alle Artikel aus dem Bereich "**Kochen**" im Überblick.

KOCHEN-ARTIKEL

5 Verbotene Lebensmittel:

Beyonddiet.de

Lösen sie viel bauchfett sobald

Sie diese 5 Lebensmittel niemals

essen.



Estyria Naturprodukte

www.estyria.com

Der Spezialist für steirische
Kürbiskerne, Kernöl &
Käferbohnen.



Totalabverkauf

www.mannis-laden.eu

Pralinenhohlkörper, Kuvertüre
Gießformen bis -50%



Datenschutzinfo 

Kochrezepte.de - Ein Service der Womenweb GmbH - Finden Sie passende Rezepte für jeden
Anlass

© WomenWeb GmbH | Impressum | Kontakt | Datenschutz | Sitemap | Valides HTML | Vibrant
InText-Werbung

[Essen_Trinken;kw=;sz=120x600,160x600,200x600;tile=4;ord=123456789?](http://ad.de.doubleclick.net/jump/P4444.wow.womenweb.de_de/Essen_Trinken;kw=;sz=120x600,160x600,200x600;tile=4;ord=123456789?)
[target="_blank">](http://ad.de.doubleclick.net/ad/P4444.wow.womenweb.de_de/Essen_Trinken;kw=;sz=120x600,160x600,200x600;tile=4;ord=123456789?)